NEWS RELEASE

Châteraisé

報道関係各位

2021年9月16日

株式会社シャトレーゼ

"コワカワ"スイーツでおうちハロウィンを楽しもう! シャトレーゼ **ハロウィンスイーツ**

全国のシャトレーゼで 10月 31日 (日) まで期間限定販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 600 店舗、海外 9 ヶ国 110 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレーゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役社長:古屋 勇治)は、全国のシャトレーゼにて「ハロウィンスイーツ」を 10 月 31 日(日)まで期間限定で発売します。ハロウィン気分を盛り上げるおばけやかぼちゃモチーフのにぎやかなケーキ・洋菓子・和菓子が登場します。



家族みんなでシェアできるケーキ

■ 八口ウィン かわいいオバケのデコレーション (写真右手前)

しっとりと焼き上げたスポンジでかぼちゃ甘露煮とホイップクリームをサンドし、パンプキンクリームをたっぷり絞りました。ホイップクリームで作ったかわいいおばけの周りには、ジャックオランタンゴースト、バットマンなどを散りばめた、見た目もにぎやかなデコレーションです。

【価格: 2,500 円(税込 2,700 円)/サイズ: 直径 14cm】 【販売期間: 10月1日(金)~10月31日(日)】

■ハロウィン アソートデコレーション (写真左手前)

8種類のケーキをアソートにした、一台で様々なフレーバーのケーキを楽しめるデコレーションケーキです。 カットケーキなので、簡単にお取り分けが可能です。苺みるく、パリパリチョコレート、ホワイトチョコレート、 チョコバナナ、抹茶、ミックスベリー、レアチーズ、マロンを1個ずつ詰合せました。

【価格:2,900円(税込3,132円)/サイズ:直径18cm】 【販売期間:9月24日(金)~10月31日(日)】

■ 八口ウィン フルーツロングデコレーション (写真奥)

スポンジでホイップクリームと苺クリームをサンドし、パンプキンクリームと色とりどりのフルーツ(苺・ブルーベリー・オレンジ・メロン・キウイフルーツ・マンゴーシロップ漬け)で仕上げたロングタイプのデコレーションケーキです。 ハロウィンにちなんだ、おばけやかぼちゃなどの砂糖菓子やチョコレートを飾り付けました。

※デザインが変更になる場合がございます。

【価格:4,000円(税込4,320円)/サイズ:長さ39cm】 【販売期間:10月1日(金)~10月31日(日)】

コワカワいいプチケーキが勢ぞろい!

■ 八口ウィン おばケーキ

スポンジの上にカスタード入りシルクスイートクリームを重ね、表面をパンプキンクリームで仕上げた、かぼちゃのおばけをイメージしたケーキです。食感のアクセントに、シリアル入りチョコレートを入れ、周りにアーモンドクランチをあしらい、チョコレートなどでかわいらしいおばけの顔に仕上げました。秋にぴったりなかぼちゃとシルクスイートのおいしさをお楽しみいただけます。



■ 八口ウィン いたずらゴースト

濃厚なチョコムースと香り豊かなチョコチップ入りバナナクリームに、もっちりとした求肥をかぶせました。求肥に焼印でおばけの顔を焼きつけ、パーティーにいたずらしに行くおばけをイメージしたケーキです。もちもちの求肥と、なめらかなチョコムース、バナナクリームが相性抜群な、くちどけの良いケーキに仕上げました。



■ハロウィン 黒ねこ

ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用したチョコムースをスポンジにのせ、ムースにはフランボワーズとフランボワーズジュレを入れました。仕上げにグラサージュ・ショコラ※をかけ、チョコレートなどで飾り付けたかわいらしい黒ねこをイメージしたケーキです。甘酸っぱいフランボワーズが、ベルギー産クーベルチュールチョコレートの濃厚な味わいをより一層引き立てます。



※ケーキの表面に艶を出すためにコーティングするチョコレートソース。

上記、ハロウィン おばケーキ/ハロウィン いたずらゴースト/ハロウィン 黒ねこの価格及び販売期間

【価格:320円(税込345円)】

【販売期間:9月24日(金)~10月31日(日)】

その他にもハロウィン気分盛り上げる和洋スイーツが登場!

■ハロウィン プレミアム純生クリームショートケーキ

新鮮な卵を使用してふんわり焼き上げたスポンジで、コクのある北海道産純生クリームとフレッシュな苺をサンドしたプレミアムなショートケーキです。かぼちゃクリームと色とりどりのフルーツ(苺・オレンジ・キウイフルーツ・りんご)を飾りつけました。甘酸っぱいフレッシュなフルーツと濃厚な純生クリームが相性抜群です。



【価格:430円(税込464円】

【販売期間:10月1日(金)~10月31日(日)】

■ ハロウィン うみたて卵プリンのアラモード

新鮮な卵のコクを味わうなめらかなプリンを飾り付けた、贅沢なプリンアラモードです。スポンジでホイップクリーム入りカスタードクリームをサンドし、ホイップクリームや色とりどりのフルーツ(苺・オレンジ・キウイフルーツ・マンゴーシロップ漬け)、パンプキンクリーム、焼きプリンをのせて仕上げました。



【価格:350円(税込378円】

【販売期間:9月10日(金)~10月31日(日)】

■ 八口ウィン ショコラキャラメルロール

ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用したミルクチョコキャラメル風味のホイップクリーム、チョコカスタード入りホイップクリームを、ココアスポンジで巻いたロールケーキです。 クリームの中のチョコチップが食感のアクセントになった、お子様のおやつにもぴったりのスイーツです。



【価格:120円(税込129円】

【販売期間:9月24日(金)~10月31日(日)】

■ハロウィン創作和菓子※無くなり次第終了

・かぼちゃ(写真右手前)

北海道美瑛産のかぼちゃを使用した自家炊きかぼちゃ餡を、オレンジ色のねりきり餡で包み、かぼちゃの形をあしらいました。目と口は、小豆ようかんを使用しました。しっとりとしたねりきり餡とかぼちゃ餡のおいしさが感じられるねりきり菓子です。

·黒猫(写真左手前)

白州名水使用の自家炊き白餡を、竹炭で色付けしたねりきり餡で包み、かわいらしい黒猫の形をあしらったねりきり菓子です。瞳には黒ごまを、目・鼻・首輪には飾りようかんを使用し、鈴はあられで表現しました。

・フランケンシュタイン(写真奥)

白州名水使用の自家炊きこし餡を、緑色に色付けしたねりきり餡で包みました。髪の毛は小豆ようかん、目はシリアル入りチョコを使用し、かわいらしいフランケンシュタインを表現しました。

【価格:各150円(税込162円】

【販売期間:9月24日(金)~10月下旬頃まで】



全国のシャトレーゼではハロウィンのラッピングやパッケージの焼き菓子・ チョコレートを発売中です。また、一部商品はシャトレーゼオンラインショップでも お取り寄せが可能です。

(※数に限りがございますので、無くなり次第終了となります。)

・シャトレーゼオンラインショップ。焼き菓子一覧

https://www.chateraise.co.jp/onlineshop/online/list?category_id=66

・シャトレーゼオンラインショップ。チョコレート一覧

https://www.chateraise.co.jp/onlineshop/online/list?category_id=13



【シャトレーゼ「ハロウィンスイーツ」スペシャルページ】 シャトレーゼホームページでは、「ハロウィンスイーツ」スペシャルページを開設しています。

URL: https://www.chateraise.co.jp/campaign/20211031

■株式会社シャトレーゼとは

1954 年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967 年にシャトレーゼに社名を変更しました。創業以来、「おいしいものを、お値打ち価格で」をモットーに、いち早く菓子製造のオートメーション化を図り、農場、工場、店舗を一体とした「ファームファクトリー」という独自のビジネスモデルを確立。素材と品質にこだわった製品は、洋菓子、和菓子、アイスクリーム、パンなど 400 種に及びます。地域に愛されるお菓子屋をめざし、フランチャイズ店を含む直売店を、国内 600 店舗、海外 9 ヶ国 110 店舗で展開しています。

■ファームファクトリーとは

ファームファクトリーとは、牛乳や卵など契約農家より新鮮素材を直接仕入れ、自社工場で製造、直売店に直送販売する独自のサプライチェーンシステムです。このファームファクトリーにより、素材にこだわった高品質のお菓子をリーズナブルな価格でお客様に提供することができます。シャトレーゼは、おいしいお菓子を通じて、お客様のより豊かな生活の実現に貢献し、お客様に喜ばれる企業を目指します。



■会社概要

会社名: 株式会社シャトレーゼ

代表者: 代表取締役社長 古屋勇治

従業員数: 1,800名

事業内容: 洋菓子・和菓子・アイスクリーム・パン・飲料等の製造及び販売、ワインの販売

事業所: 本社工場 山梨県甲府市下曽根町 3440-1

店舗数: 国内600店舗、海外9ヶ国110店舗(2021年9月30日時点)

創業: 1954年(昭和29年)12月20日 URL: https://www.chateraise.co.jp/

お客様相談室: 0120-005152 (受付時間9:00~17:00)